

Baklava sa višnjama i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **100** gmlevenog keksa
- **500** gvišanja
- **200** gmargarina ili putera

Za preliv:

- **500** gšecera
- **400** mlvode
- **2** kesicevanilin šecera

Za premazivanje:

- **100** gcokolade
- **50** gmargarina

Priprema

Prvo skuvati šećerni preliv za baklavu, (šerbet kuvati 10 minuta), i dok filujemo kore preliv ohladiti. Sastaviti višnje sa mlevenim keksom. Na radnom stolu staviti dve kore, na samoj ivici kore staviti 2-3 kašike višanja i keksa, uviti u rolnu. Tako uraditi sa svim korama. Poređati uvijene kore u pleh, pa ih iseci na željene parčice. Preliti zatim baklavu sa istopljenim margarinom (200 g). Peci na 180 C, oko 30 minuta. Prelijemo vrelu baklavu sa hladnim šerbetom. Istopiti 100 g čokolade sa 50 g margarina i premazati svaku baklavicu....

Savet